08/2012

Mod: PBR-60/2

Production code: DEMETRA 60 PANE

Diamond
catering equipment

DEMETRA PANE 35-60

Impastatrici a forcella
Manuale di installazione, uso e manutenzione

INDICE

1. PRESENTAZIONE 5
2. COME USARE QUESTO MANUALE 7
3. SPECIFICHE TECNICHE 9
3.1 Identificazione del prodotto 9
3.2 Rispondenza alle direttive 9
3.3 Uso previsto 9
3.4 Specifiche tecniche 10
4. INSTALLAZIONE 11
4.1 Controllo alla consegna 11
4.2 Scelta del luogo di installazione 11
4.3 Movimentazione 12
4.4 Collegamento elettrico 13
4.5 Verifica della corretta installazione 14
5. FUNZIONAMENTO E USO 15
5.1 Preparazione dell'impastatrice per l'uso 15
5.2 Avviamento e arresto 15
5.3 Scarico dell'impasto. 15
6. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 17
6.1 Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni 17
6.1.1 Avvertenze per l'installatore 17
6.1.2 Avvertenze per l'utilizzatore 17
6.1.3 Avvertenze per il manutentore 18
7. PULIZIA E MANUTENZIONE 19
7.1 Disegni esplosi 20
7.2 Schemi elettrici 21
8. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE 23
9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 25

1. PRESENTAZIONE

Le **DEMETRA PANE 35-60** sono impastatrici a forcella per pane, di varie dimensioni e modelli, ideate per incontrare le varie esigenze dei clienti.

Sono progettate e costruite con un’elevata qualità, in modo da richiedere poca manutenzione e per durare a lungo nel tempo.

La costruzione è stata particolarmente curata. L’utilizzo di acciaio verniciato nella parte strutturale e la semplicità della macchina garantiscono facilità nella pulizia e lunga durata.

La Comida s.a.s. Vi ringrazia per la preferenza accordataci nell’acquisto di questo prodotto. Ci pregiamo di ricambiare la Vostra fiducia impegnandoci, come ormai da decine di anni, nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

Per consentirVi di utilizzare al meglio la Vostra nuova DEMETRA PANE 35-60 Vi invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

2. COME USARE QUESTO MANUALE

I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. La Comida s.a.s. non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

Questo simbolo, posizionato in vari punti del forno, serve per avvisare l'utilizzatore della presenza di "pericolo di tensione" non isolata all'interno dell'involucro del prodotto che può essere di potenza tale da costituire rischio di incendio o di folgorazione per le persone.

I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possano arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche queste indicazioni.

Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare la macchina in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza di esso.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina del manuale. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete ordinarne un'altra citando i suddetti dati.

Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, in funzione della **sicurezza nell'utilizzo** e al fine di ottenere i migliori risultati da questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

Il **capitolo 3** indica il campo di utilizzazione dell'apparecchiatura e ne fornisce le caratteristiche e tutti i numeri che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso. Va usato come punto di riferimento per verificare che l'impiego che si intende fare dell'apparecchio rientri fra quelli previsti e ogniqualvolta sia necessario conoscere il valore esatto di una grandezza relativa alla macchina.

Il **capitolo 4** fornisce tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. È indirizzato al personale specializzato, ma dovrebbe essere letto in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchio.

I capitoli 5 e 6 sono indicati per l'utente che deve imparare ad usare la macchina. Essi guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.

Il **capitolo 7** fornisce tutte le informazioni necessarie alla pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura; ovvero tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che la macchina continui a funzionare in condizioni di sicurezza, che siano assicurate adeguate condizioni igenico-sanitarie e che si ottengano sempre i migliori risultati.

Completano il capitolo, la parte relativa alla manutenzione che riporta una serie di disegni esplosi dell'apparecchiatura per facilitare l'ordinazione-sostituzione di eventuali parti danneggiate, e la descrizione dell'equipaggiamento elettrico che viene fornito assieme alla macchina.

⚠ **Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.**

Il **capitolo 8** offre informazioni nel caso la macchina venga messa in disuso.

Il **capitolo 9** riporta il FAC-SIMILE della dichiarazione di conformità rilasciata dalla Comida s.a.s..

⚠ Il costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali,senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1 Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce alle impastatrici a forcella **DEMETRA PANE 35-60.**

3.2 Rispondenza alle direttive

L'impastatrice a forcella **DEMETRA PANE 35-60**, riporta la seguente marcatura obbligatoria:

CE che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE direttiva compatibilità elettromagnetica;
2006/42/CE direttiva macchine;
2006/95/CE direttiva bassa tensione.

3.3 Uso previsto

L'impastatrice a forcella DEMETRA PANE è stata progettata esclusivamente ad uso alimentare per soddisfare le esigenze di lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso di panifici e pasticcerie. Per le sue caratteristiche, l'impastatrice DEMETRA è adatta sia ad impasti morbidi che duri.

⚠ La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l' apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**

Le impastatrici a forcella DEMETRA PANE sono destinate **ad un uso professionale da parte di personale qualificato.**

⚠ La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica e impiantistica.

3.4 Specifiche tecniche

La seguente tabella riporta le specifiche tecniche dei vari modelli.

	DEMETRA PANE 35	DEMETRA PANE 60
Peso	240 kg	260 kg
Larghezza (F)	650 mm	700 mm
Profondità (E)	1100 mm	1200 mm
Altezza (A)	1230 mm	1230 mm
Dimensioni vasca Ø	570x220 mm	630x230 mm
Potenza totale	1,1 / 1,8 kW	1,1 / 1,8kW
Tensione di alimentazione	230 V/400 V	230 V/400 V
Frequenza	50 Hz	50 Hz
Quantità max impasto	35 kg	60 kg
Quantità max farina	20 kg	36 kg
Quantità min acqua	50% del peso della farina	
Giri vasca al minuto		
I velocità	6 giri/min	
II velocità	9 giri/min	
Giri utensile al minuto		
I velocità	20 giri/ min	
II velocità	31 giri/min	
Temperatura ambiente	Max 40°C	
Umidità relativa	Max 95%	
Livello di rumore	< 70 decibel	

Tabella 3.1. Specifiche tecniche.

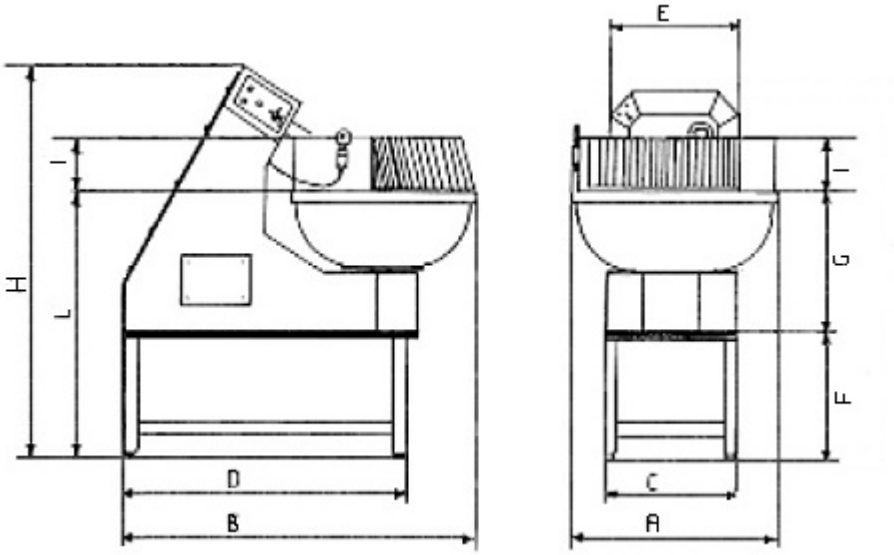


Fig. 3.1

Modello	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
35 (mm)	650	1100	600	870	590	380	470	1230	160	890
60 (mm)	700	1200	600	930	590	340	480	1230	160	890

Tabella 3.2. Misure Fig. 3.1..

4. INSTALLAZIONE

⚠ **ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. L'installazione da parte di persone non qualificate può causare danni all'apparecchiatura, a persone, animali o cose.**

Inoltre ove sia necessario, apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrici dell'edificio per l'installazione dell'apparecchiatura; chi esegue tali modifiche deve provvedere alla certificazione che i lavori siano stati eseguiti secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

4.1 Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati in apposito materiale che li protegge dagli urti durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare la presenza di segni di danneggiamento. In caso positivo far annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllare se ha riportato danni.

All'interno dell'imballo, oltre all'apparecchiatura, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità.

In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, considerare che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che la Comida s.a.s. non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare il Vostro reclamo.

⚠ In caso di danni non tentare di utilizzare l'apparecchiatura ma rivolgersi al personale professionalmente qualificato.

4.2 Scelta del luogo di installazione

Il buono e durevole funzionamento dell'apparecchiatura dipende anche dal luogo nel quale viene installato, è perciò consigliabile valutare bene il luogo ancor prima che vi venga consegnato.

Installare la macchina in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante l'apparecchiatura deve essere tenuta sgombra per facilitare tali operazioni

e per garantire un'adeguata ventilazione. A tal fine lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra il posteriore della macchina e la parete del locale e di 50 cm ai lati dell'apparecchiatura.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa non superino mai (nemmeno durante il funzionamento della macchina stessa o di forni eventualmente presenti nello stesso locale) i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche (cap. 3.4). Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

4.3 Movimentazione

L'apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti in un apposto imballo chiuso e fissata con delle regge.

L'apparecchiatura deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura. Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti. Per il trasporto dell'apparecchiatura fino al luogo d'installazione utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

La macchina può essere imbracata come da Fig. 4.1; in alternativa si può sollevare con un carrello elevatore infilando le forche sotto il basamento. In questo caso si consiglia di lasciare la macchina sul bancale.

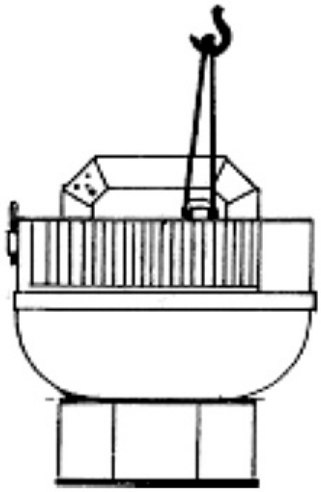


Fig. 4.1.

⚠ Non inclinare la macchina.

⚠ Non spostare la macchina aggrappandosi alla protezione mobile.

⚠ Posizionare la macchina su un piano non sconnesso onde evitare eventuali vibrazioni.

⚠ **Il mancato rispetto delle istruzioni qui sopra descritte può causare il ribaltamento della macchina e il rischio di schiacciamento dell'operatore.**

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

⚠ **Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!**

⚠ In tutti i casi, onde evitare movimenti imprevisti, bisogna tener conto della posizione del baricentro.

4.4 Collegamento elettrico

⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento, controllare che le caratteristiche della rete elettrica, corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dalla macchina (cap. 3.4).

⚠ L'impastatrice a forcella DEMETRA PANE viene fornita con un cavo elettrico più cavo di terra per permettere il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, secondo l'alimentazione richiesta (cap. 3.4).

In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.**

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere nessuno spostamento dopo l'installazione della macchina. Inoltre la distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.

Il cavo stesso non deve mai trovarsi sotto i piedini della macchina.

⚠ **Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.**

⚠ **La macchina viene fornita senza spina elettrica.**

La Comida s.a.s. non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

4.5 Verifica della corretta installazione

1. Dopo aver eseguito le istruzioni per un corretto allacciamento alla rete elettrica e le istruzioni per il posizionamento, inserire la spina nel quadro generale di alimentazione.
2. Azionare l'interruttore (a) Fig. 5.1 in "1". Chiudere il riparo mobile. La macchina è dotata di un dispositivo di blocco elettrico che ne provoca l'immediato arresto all'apertura del riparo mobile.
3. Premere il pulsante di marcia (c), controllando che il senso di rotazione della vasca sia orario (senso indicato dalla freccia posta sulla vasca stessa), in caso contrario premere il pulsante di arresto (D) e posizionare l'interruttore (a) in "0". Invertire le due fasi sulla spina.
4. Ripetere le operazioni di accensione dal punto 1.

5. FUNZIONAMENTO E USO

5.1 Preparazione dell’impastatrice per l’uso

⚠ Se l’impastatrice è appena stata installata o se non è stata utilizzata per alcuni giorni, prima di utilizzarla è necessario pulirla completamente, secondo quanto indicato nel capitolo 7, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

5.2 Avviamento e arresto

È consigliato, per un corretto uso della macchina a due velocità, effettuare sempre il ciclo iniziale dell’impasto in II° velocità (commutatore o pulsante su 2), quando il prodotto si indurisce passare alla I° (commutatore o pulsante su 1), per queste istruzioni seguire la Fig. 5.1.

Dopo aver eseguito con attenzione le indicazioni per l’installazione, posizionare l’interruttore generale (A) in “0” , (spia marcia spenta), alzare la griglia, versare nella vasca gli ingredienti utili all’impasto. Chiudere la protezione accompagnandola. Posizionare l’interruttore (A) in “1”.

Commutare la marcia desiderata e premere il pulsante di marcia.

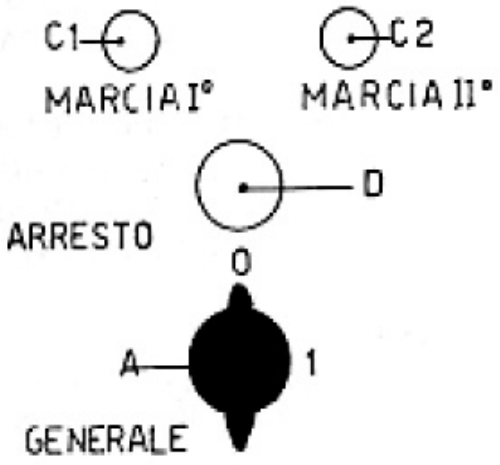


Fig. 5.1. Pannello comandi

5.3 Scarico dell’impasto.

Al raggiungimento dell’impasto desiderato premere il pulsante d’arresto (D), posizionare l’interruttore (A) in “0”. Alzare il riparo mobile ed estrarre l’impasto.

6. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

6.1 Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni

⚠ **Leggere attentamente le avvertenze riassunte in questo capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza.**

Divieto di installare accessori che non siano rispondenti alle norme di sicurezza.

Fare ispezionare regolarmente il vostro apparecchio da un tecnico qualificato per poter garantire la vostra sicurezza.

6.1.1 Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'apparecchiatura siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

6.1.2 Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata l'apparecchiatura deve avere le seguenti caratteristiche:
- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della apparecchiatura, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:
- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con l'apparecchiatura in funzione.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Non usare impropriamente la macchina, ma attenersi scrupolosamente all'uso per il quale è stata concepita.
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell' apparecchiatura.
- Mantenere in efficienza i sistemi di sicurezza.
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'apparecchiatura quando si è distratti.
- Eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma.
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'apparecchiatura. Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Non manomettere per nessun motivo la protezione mobile.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, accertarsi che la macchina abbia la spina scollegata dalla rete di alimentazione.
- Dopo qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, prima di accendere la macchina, accertarsi che nulla venga dimenticato nella vasca e che tutte le parti smontate siano rimontate nelle loro sedi e fissate.
- Nel caso di prolungati fermi macchina, scollegare la spina dalla rete di alimentazione.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e manutenzione, togliere l'alimentazione elettrica.

⚠ **ATTENZIONE: In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.**

⚠ **In caso di incendio non usare estinguenti liquidi, ma esclusivamente estinguenti a polveri.**

6.1.3 Avvertenze per il manutentore

⚠ Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

- Usare sempre i dispositivi si sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione, assicurarsi che l'apparecchiatura, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata.
- Qualora uno dei dispositivi di sicurezza risultasse mal tarato o non funzionante, l'apparecchiatura è da considerarsi non funzionante.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica.**

La manutenzione quotidiana può essere eseguita a cura dell'utilizzatore e comunque sempre nel rispetto di tutte le norme di sicurezza contenute nel presente manuale. Una semplice, ma frequente ed accurata pulizia garantisce un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento della macchina.

⚠ Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuale e operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione.

⊘ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

È opportuno lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati. Dopo ogni impasto pulire accuratamente la vasca e l'utensile con un raschietto in plastica, poi con un panno inumidito di acqua pulire il riparo mobile e la carrozzeria della macchina. Ogni 50 ore di lavoro togliere il pannello o il coperchio e pulire l'interno macchina da eventuali residui di farina. Ingrassare la catena con grasso per cuscinetti. Controllare il buon funzionamento dell'impianto elettrico.

⊘ Non usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox, e rimuovono in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

⊘ Sono da escludere detergenti contenenti cloro. Non effettuare la pulizia con prodotti tossici o altri che possano danneggiare le varie superfici o inquinare l'impasto.

⚠ **Terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezione e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza. Prima di avviare la macchina accertarsi che nulla venga dimenticato nella vasca.**

7.1 Disegni esplosi

⚠ **ATTENZIONE! Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni alla macchina, alle persone, agli animali e alle cose.**

⚠ **Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare protezioni fisse. Questo rende accessibili conduttori in tensione. Prima di rimuovere qualunque protezione fissa, accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro.**

Allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, forniamo di seguito i disegni esplosi con i riferimenti a ciascuna delle parti.

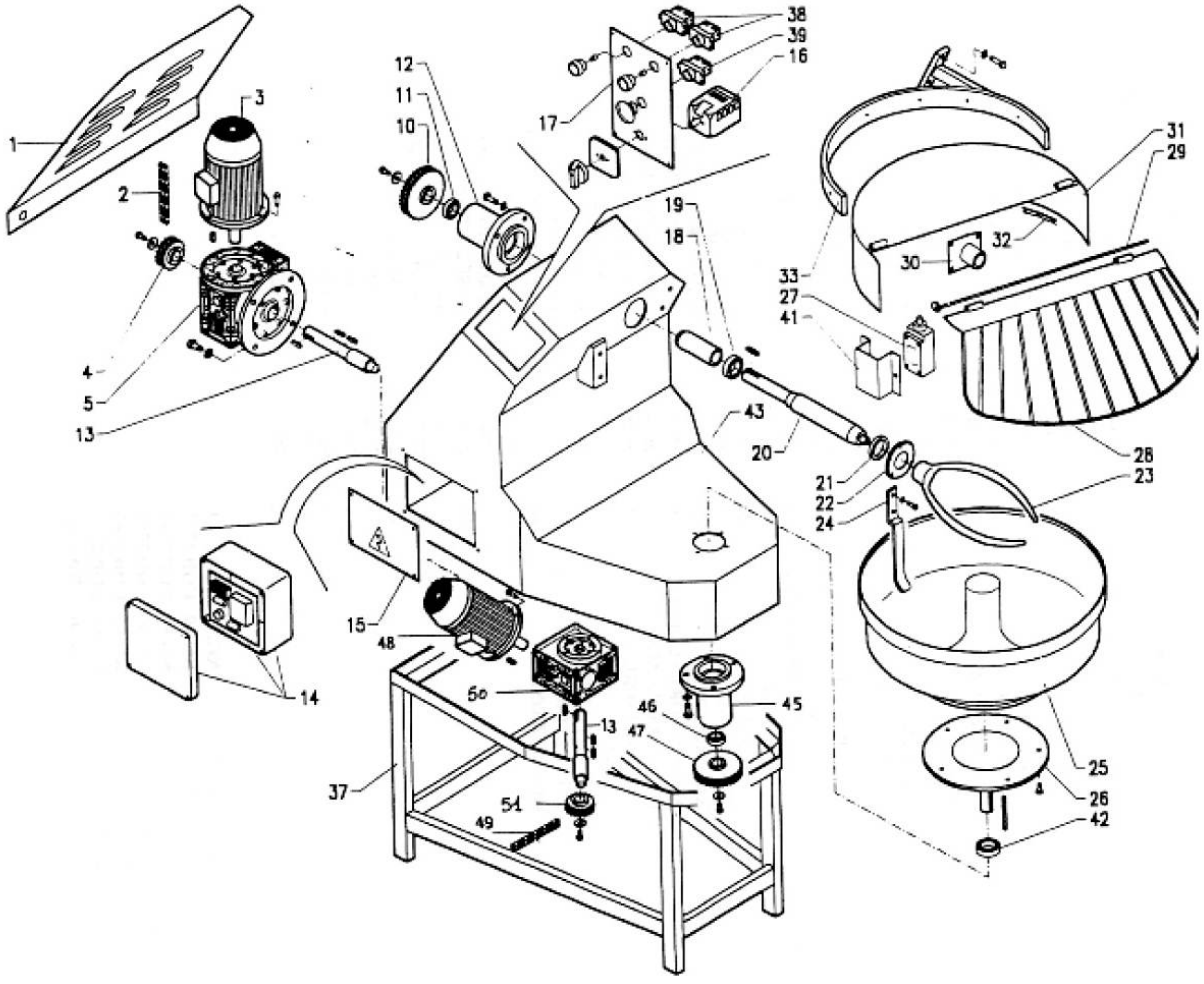


Fig. 7.1

7.2 Schemi elettrici

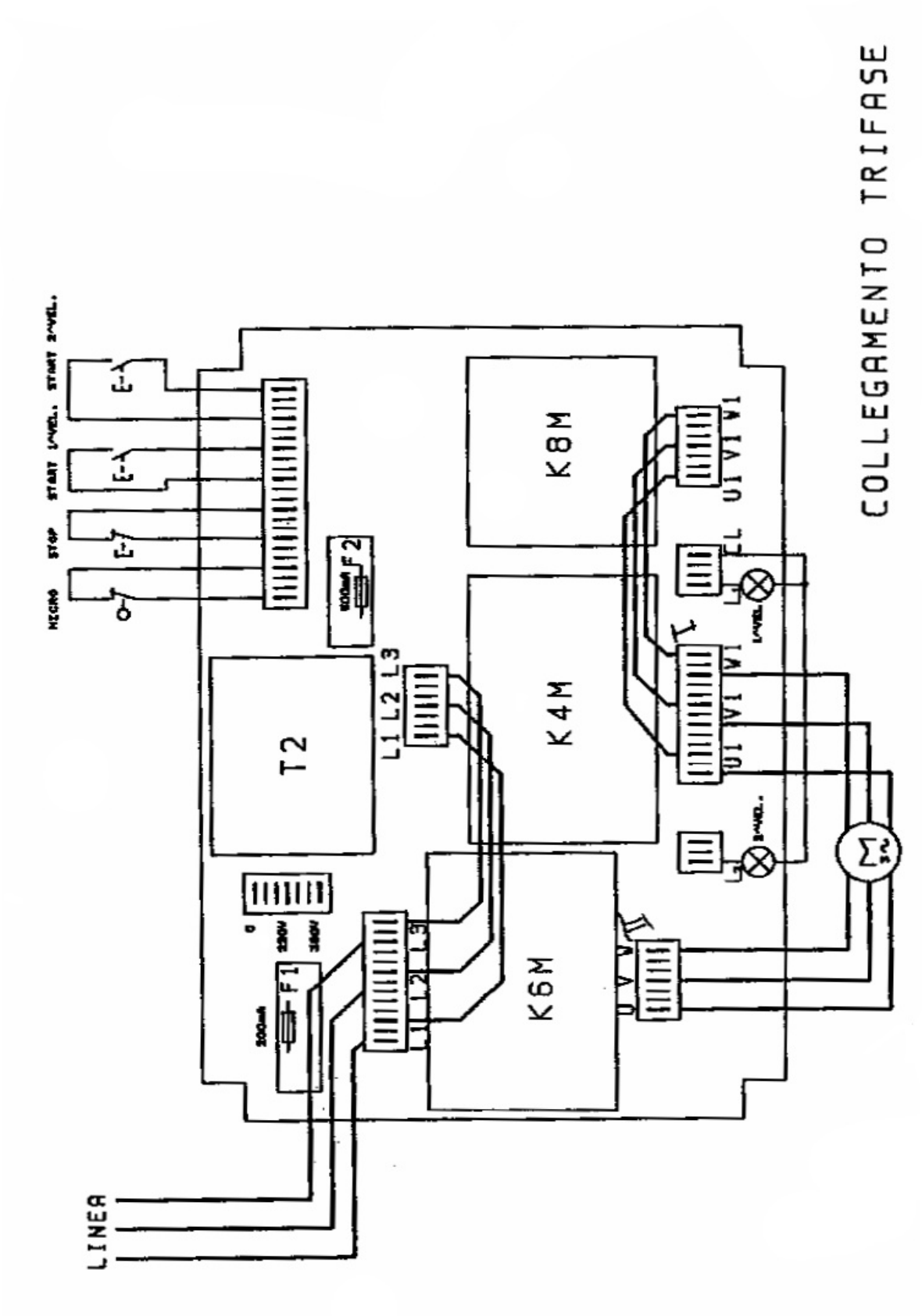
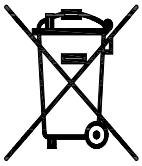


Fig. 7.2 Schema elettrico DEMETRA PANE 35-60

8. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, ecc….
Le macchine sono composte dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera verniciata, parti in alluminio, plexiglass, parti in plastica e parti elettriche.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata dei RAEE possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

⚠ **ATTENZIONE**: attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera, per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005,n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

La presente apparecchiatura classificata come rifiuto RAEE, alla fine della propria vita utile, non deve essere smaltito come rifiuto urbano ma deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà recarsi con l'apparecchiatura da smaltire presso i centri per la raccolta differenziata dei RAEE, disponibili presso i punti di raccolta municipali.
La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico del produttore che ne assume l'onere per i prodotti che ha immesso sul mercato a partire dal 13 Agosto 2005.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Il simbolo del cassonetto mobile barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

COMIDA by zanolli

Macchine per pasticcerie, pizzerie e panifici
Machines for pastry, pizza and bread

Comida s.a.s.
Via Casa Quindici, 18
37060 Caselle di Sommacampagna
(Verona) Italy

Tel. + 39 045 8581444 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.comida.it
e-mail: comida@comida.it

Cod. Fisc./Part. IVA 00676840234
Codice Comunitario IT 00676840234
Registro imprese n. 9661 n. 150263
Export M. VR005003

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi: COMIDA s.a.s. via Casa Quindici, 18
37060 Caselle di Sommacampagna, VR
dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura:

Marca COMIDA s.a.s.

Modello

N° di serie

Anno di costruzione

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee:

- Direttiva Macchine 2006/42/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

e con le norme cogenti alle direttive.

Caselle di Sommacampagna

COMIDA s.a.s.
Collaudatore

FAC-SIMILE